Grillet auberginer med hvitløk og yoghurt-dipp

total tid **30 min.** **30 min.** tilberedningstid

INGREDIENSER

4 porsjoner

2	auberginer
1	hvitløkknoll
3 ss	olivenolje
2 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
3 ss	Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma

Alternativ:

røkt paprika, frisk persille, chili, Tabasco osv.

TILBEREDNING

Steg 1

Grill hele auberginer og hvitløkfedd eller rist i stekeovnen, sett til side, la dem avkjøles og skrell så begge deler.

Steg 2

Skjær auberginer i små biter og mos dem sammen med hvitløken i kjøkkenmaskinen. Smak til med Kikkoman soyasaus og ponzusaus, olivenolje, urter og krydder etter ønske.